LA VERA TRADIZIONE

Menù



Ritorno alla Tradizione...

...e non solo!



Menù

Antipasti, fritti e sfizi

Fritto dello Chef x 2 persone Produzione propria con prodotti di 1° scelta (Zeppoline, crocchè, arancini, frittatine, montanarina ragù o fiore di zucca* ripieno)	€	8,00
Bruschette al pomodorino fresco (4 pezzi)	€	3,00
Montanara al ragù (Pomodoro San Marzano, macinato bovino, formaggio, basilico e olio extra vergine d'oliva)	€	2,00
Montanara alla Genovese	€	3,00
Montanara al Pistacchio	€	3,50
Tagliere di Salumi&Formaggi **(consigliato x 2 persone)**	€	14,00
Crocchè (produzione propria)	€	2,50
Frittatina (produzione propria)	€	3,50
Arancino (produzione propria)	€	3,00
Frittatina del mese (a scelta dello Chef)	€	4,50
Frittatina cacio e pepe	€	4,00
Crocchè del mese (a scelta dello Chef)	€	3,50
Patatine fresche stick	€	4,00
Zingara (Patatine fritte fresche, fior di latte o provola, wurstel o salsiccia di maiale o porchetta o pancetta)	€	7,00

Frittura senza glutine

(Crocchè € 3,00 - Arancino € 3,50 - Frittatina € 4,00)

*disponibile solo di stagione

COPERTO € 1,50

Menù

n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!

SCUGNIZIELLO € 10,00
(Straccetti di impasto fritti con bufala, pomodorini, rucola e scaglie)

BUFALINA € 8,00
(Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, grattuggiato e olio extra vergine d'oliva)

CARRETTIERA 2.0 (solo stagione invernale) € 11,00
(Fior di latte, friarielli dell'orto, salsiccia di maiale, ciuffetti di ricotta e noci)

GENOVESE SBAGLIATA DI MAMMA' € 9,00
(Genovese napoletana con cipolla ramata, fior di latte, scaglie di grana e macinato di bovino)

PORCELLINA € 9,50
(Funghi porcini, salsiccia di maiale, fior di latte, grattugiato)

SCAROLA RIPIENA (Mezza luna) € 8,50
(Scarole dell'orto con noci, olive nere, fior di latte, capperi, grattugiato)

FIOCCO € 9,50
(Panna, prosciutto cotto, fior di latte, granellatura di patata, grattugiato e pepe)

TRONCHETTO € 11,00
(RIPIENO: Emmental e fior di latte
ESTERNO: Prosciutto crudo, rucola, scaglie, ciuffetti di ricotta e pomodorini)

IMPASTO GLUTEN FREE (Il Fornaio dei Celiaci - Ottaviano) + € 3,00

Menù

n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!

PATANELLA € 9,00
(Patate al forno, salsiccia di maiale, fior di latte, grattugiato)

CAMPAGNOLA € 10,00
(Panna, funghi champignon, prosciutto cotto, mozzarella di bufala, grattugiato)

TARALLINA € 13,00
(Fior di latte, pomodorino giallo, lardo di colonnata, burro di mandorla home made e tarallo sbriciolato napoletano)

SICILIANA SCOMPOSTA € 11,00
(Crema di melanzane, provola, involtini di melanzane arrostite e prosc. crudo e scaglie di grana)

PORCHETTA € 9,50
(Panna,melanzane bianche fritte,fior di latte,porchetta di Ariccia, grattugiato)

RAGU' € 9,00
(Ragù alla napoletana con polpettine,fior di latte,grattugiato,basilico)

PIZZA FRITTA € 8,00
(Fior di latte, ricotta, cicoli, pepe e sugo)

IMPASTO GLUTEN FREE (Il Fornaio dei Celiaci - Ottaviano) + € 3,00

Menù

n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!

RIPIENO AL FORNO € 9,50
(Fior di latte, ricotta,sugo,salame,prosciutto cotto)

ZUCCA € 8,50
(Crema di zucca dell'orto,salsiccia di maiale,provola affumicata, grattuggiato)

NOCE € 9,00
(Fior di latte,noci,pancetta arrotolata,rucola e scaglie di grana)

PARMIGIANA € 8,50
(Pomodoro San Marzano,melanzana dell'orto fritta, prosciutto cotto, fior di latte, grattugiato)

NERANO € 9,00
(Crema di zucchine fritte,fior di latte,chips di zucchine,prosc.crudo e scaglie)

PISTACCHIELLA € 10,50
(Fior di latte,mortadella,ricotta di roma,pesto di pistacchio,granella di pistacchio, grattugiato)

CAPRICCIOSA € 9,50
(fior di latte,pomodoro san marzano,salame napoli,prosc. cotto funghi champ.)

LA BONTA' € 10,00
(Provola di Agerola, porchetta d'Ariccia, funghi porcini e patate al forno aromatizzate)

IMPASTO GLUTEN FREE (Il Fornaio dei Celiaci - Ottaviano) **+ € 3,00**

***Alcune specialità potrebbero non essere disponibili, in quanto realizzate solo con prodotti di stagione**

Menù

Dolci artigianali

Angioletti con Nutella	**€**	**5,00**
Dolci Casa Infante	**€**	**5,00**

CASA INFANTE

Chiedi i gusti disponibili

Menù

Bibite

Acqua naturale/minerale 0,50 lt.	€	1,50
Coca Cola 33 cl	€	2,50
Coca Cola Zero 33 cl	€	2,50
Sprite 33 cl	€	2,00
Fanta 33 cl	€	2,50
Vino Rosso Aglianico " Cantine Tuccillo " 0,75 cl	€	8,00
Vino Bianco Falanghina " Cantine Tuccillo " 0,75 cl	€	8,00
Vino Bianco Frizzante " Cantine Tuccillo " 0,75 cl	€	9,00
Vino Gragnano Graune' Doc Penisola Sorrentina 0,75 cl	€	16,00
Vino Bianco Di Sipio delle Colline Teatine IGT 0,75 cl	€	14,00

Birre

N'Artigiana 33 cl (Rossa, Ambrata, Doppio Malto, Oro)	€	4,00
N'Artigiana 66 cl (Oro)	€	7,00
Peroni Gran Riserva 50 cl (Rossa, Doppio Malto, Bianca, Puro Malto)	€	5,00
Ficher 65 cl	€	6,00
Birra Peroni "NO GLUTINE" 33 cl	€	4,00
Poretti 0,20 cl (Spina)	€	2,50
Poretti 0,40 cl (Spina)	€	5,00
Heineken 0,33 cl	€	3,00
Heineken 0,66 cl	€	5,00

Menù

Amaro, Liquore, Caffè

Caffè	€	1,00
Limoncello	€	3,00
Meloncello	€	3,00
Nucillo	€	3,00
Amaro Jagermeister	€	3,00
Amaro del Capo	€	3,00
Liquore alla liquirizia	€	3,00
Grappa Barricata	€	3,50
Grappa morbida	€	3,50

Menù

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO I PIATTI E BEVANDE PRIVI DEGLI SPECIFICI ALLERGENI

Se lo desideri potremo fornirti maggiori informazioni



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



CEREALI CONTENENTI GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE



PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



FRUTTI A GUSCIO



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio.
Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili.
Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Tutte le portate del menù del nostro locale contengono prodotti che possono essere SURGELATI, CONGELATI O ABBATTUTI.

Per maggiori informazioni sulle modalità di conservazione e tracciabilità dei prodotti, consultare il nostro manuale dell' HACCP, quindi contattare il personale.

LA VERA TRADIZIONE

Seguici su:

www.laveratradizione.it